30 RECEITAS sem glutén

Descubra o prazer de uma vida sem glúten com nossas receitas simples.

ÍNDICE

03 BOLO

13 BRIGADEIRO

23 BROWNIE

26 SOBREMESA

BOLO
Chocolate sem Glúten

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo vegetal (por exemplo, óleo de coco ou óleo de canola)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de água fervente

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, o cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.
3. Em outra tigela, bata o açúcar, os ovos, o óleo vegetal e o extrato de baunilha até obter uma mistura homogênea.
4. Adicione os ingredientes secos à mistura líquida e mexa até incorporar bem.
5. Gradualmente, adicione a água fervente à massa, mexendo continuamente. A massa ficará bastante líquida, mas é normal.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar.
8. Depois de frio, você pode decorar o bolo como desejar. Pode ser com cobertura de chocolate.

BOLO
Leite sem Glúten

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga derretida
- 1 xícara de leite sem lactose (ou leite de amêndoas para uma opção sem lactose)
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma para bolo.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, o amido de milho, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.
3. Em outra tigela, bata o açúcar e a manteiga derretida até obter uma mistura cremosa. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Acrescente a essência de baunilha e misture.
4. Adicione os ingredientes secos à mistura de ovos alternadamente com o leite, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem após cada adição.
5. Despeje a massa na forma preparada e nivele a superfície.
6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

BOLO

Banana sem Glúten

Ingredientes

- 3 bananas maduras
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo vegetal (pode ser substituído por óleo de coco)
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma para bolo com óleo ou manteiga e polvilhe com um pouco de farinha de amêndoas.
2. Em uma tigela grande, amasse as bananas maduras com um garfo até obter um purê.
3. Adicione os ovos, o açúcar e o óleo ao purê de bananas. Misture bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.
4. Acrescente a farinha de amêndoas e o fermento em pó à mistura. Mexa até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada.
6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
7. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.
8. Corte em fatias e sirva! Você também pode adicionar nozes ou pedaços de chocolate, se desejar.

BOLO
Maçã sem Glúten

Ingredientes

- 3 maçãs médias, descascadas e picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 1/2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- Pitada de sal

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com óleo e polvilhe com um pouco de farinha de amêndoas para evitar que o bolo grude.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
3. Adicione o óleo vegetal à mistura e continue batendo até ficar bem incorporado.
4. Em outra tigela, misture a farinha de amêndoas, o fermento em pó, a canela e o sal.
5. Adicione os ingredientes secos à mistura de ovos e açúcar, mexendo bem.
6. Acrescente as maçãs picadas à massa e misture até que fiquem distribuídas de maneira uniforme.
7. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
8. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
9. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.
10. Polvilhe açúcar de confeiteiro ou canela por cima

BOLO

Cenoura sem Glúten

Ingredientes

- 3 cenouras médias, descascadas e raladas
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em um liquidificador, bata as cenouras, os ovos, o açúcar e o óleo até obter uma mistura homogênea.
3. Em uma tigela, misture a farinha de arroz, o amido de milho e o fermento em pó.
4. Adicione a mistura líquida à mistura de ingredientes secos, mexendo bem até obter uma massa uniforme.
5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Asse no forno preaquecido por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura: em uma panela, misture o 3 colheres de sopa de cacau em pó, açúcar, água e 1 de margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma calda homogênea.
8. Após assar o bolo, espalhe a cobertura sobre ele enquanto ainda estiver quente.

BOLO
Limão sem Glúten

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1 xícara de iogurte natural sem glúten
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- Suco de 2 limões e raspas da casca

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma para bolo.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos. Adicione o iogurte, o óleo, o suco de limão e as raspas da casca de limão. Misture bem.
4. Combine os ingredientes líquidos com os ingredientes secos, mexendo até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido.
6. Asse por cerca de 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.

Opcional: prepare uma cobertura de glacê de limão misturando suco de limão e açúcar de confeiteiro até obter a consistência desejada.

BOLO
Coco sem Glúten

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de farinha de coco
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de leite de coco
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Coco ralado para polvilhar (opcional)

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo com óleo de coco ou forre com papel manteiga.
2. Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.
3. Adicione o óleo de coco à mistura de ovos e açúcar, batendo bem para incorporar.
4. Em outra tigela, misture a farinha de coco, o fermento em pó e o sal.
5. Adicione os ingredientes secos à mistura de ovos alternadamente com o leite de coco, começando e terminando com os ingredientes secos. Misture bem após cada adição.
6. Acrescente o extrato de baunilha e mexa até que todos os ingredientes estejam bem combinados.
7. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
8. Asse no forno preaquecido por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
9. Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de desenformar.

BOLO
Milho sem Glúten

Ingredientes

- 2 xícaras de milho verde (pode ser enlatado ou congelado)
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 xícara de farinha de milho (verifique se é livre de glúten)
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Uma pitada de sal

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo com óleo e polvilhe com um pouco de farinha de arroz para evitar que o bolo grude.
2. No liquidificador, coloque o milho verde, o açúcar, os ovos e o óleo. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. Em uma tigela separada, misture as farinhas de milho e arroz, o fermento em pó e o sal.
4. Despeje a mistura do liquidificador na tigela com os ingredientes secos. Mexa delicadamente até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
5. Despeje a massa na forma preparada.
6. Asse no forno preaquecido por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos e depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

BOLO

Amêndoas sem Glúten

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo de coco (ou outro óleo vegetal)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Amêndoas laminadas para decorar (opcional)

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo com óleo e polvilhe com um pouco de farinha de amêndoas para evitar que o bolo grude.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, o açúcar, o sal e o fermento em pó.
3. Em outra tigela, bata os ovos. Adicione o óleo de coco e a essência de baunilha, misturando bem.
4. Combine os ingredientes líquidos com os ingredientes secos e mexa até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada e espalhe uniformemente.
6. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
7. Deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos e depois transfira para uma grade para esfriar completamente.
8. Se desejar, decore com amêndoas laminadas.

BOLO

Aveia Sem Glúten

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de aveia sem glúten
- 1 xícara de iogurte natural
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar (pode ser substituído por adoçante de sua escolha)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (pode ser óleo de coco ou outro de sua preferência)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Pitada de sal

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com óleo ou manteiga e polvilhe com um pouco de farinha de aveia para evitar que o bolo grude.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de aveia, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.
3. Em outra tigela, bata os ovos e adicione o açúcar. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
4. Adicione o iogurte, o óleo vegetal e a essência de baunilha à mistura de ovos e açúcar. Mexa bem.
5. Gradualmente, adicione os ingredientes secos à mistura úmida, mexendo constantemente para evitar grumos.
6. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
7. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
8. Deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos e, em seguida, transfira para uma grade para esfriar completamente.

BRIGADEIRO

Tradicional Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Granulado sem glúten para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
2. Leve a panela ao fogo baixo e mexa continuamente, certificando-se de que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
3. Continue mexendo até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, ou seja, desgrudando do fundo da panela.
4. Retire a panela do fogo e deixe a mistura esfriar um pouco.
5. Com as mãos untadas, pegue pequenas porções da massa e enrole bolinhas.
6. Se desejar, passe as bolinhas no granulado sem glúten.
7. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel.
8. Leve à geladeira por alguns minutos para firmar.

BRIGADEIRO

Coco Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 colher de sopa de manteiga sem glúten
- 3 colheres de sopa de coco ralado sem glúten
- Coco ralado adicional para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado sem glúten, a manteiga sem glúten e o coco ralado sem glúten.
2. Leve a mistura ao fogo médio, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela.
3. Continue mexendo até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atinja o ponto de brigadeiro. Isso geralmente leva de 8 a 10 minutos.
4. Retire a panela do fogo e deixe a mistura esfriar um pouco. Se desejar, você pode colocar a mistura na geladeira por alguns minutos para facilitar a manipulação.
5. Com as mãos untadas com um pouco de manteiga sem glúten, faça pequenas bolinhas com a massa.
6. Se desejar, passe as bolinhas em coco ralado para decorar.
7. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel.
8. Sirva e aproveite seus deliciosos brigadeiros de coco sem glúten!

BRIGADEIRO

Café Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó sem glúten
- 1 colher de sopa de café solúvel sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Café solúvel para decorar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó sem glúten, o café solúvel sem glúten e a manteiga sem glúten.
2. Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre para evitar que o brigadeiro grude no fundo.
3. Continue mexendo até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela. O ponto certo é quando você passar a colher e conseguir ver o fundo da panela por um instante antes do brigadeiro cobrir novamente.
4. Retire a panela do fogo e despeje a mistura em um prato untado com manteiga. Deixe esfriar por alguns minutos.
5. Com as mãos untadas, faça pequenas bolinhas com a massa do brigadeiro.
6. Se desejar, passe as bolinhas em café solúvel para decorar.
7. Coloque os brigadeiros em forminhas de sua escolha.
8. Está pronto para servir! Guarde em local fresco e consuma em até 3 dias.

BRIGADEIRO

Amendoim Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 xícara de amendoim torrado e moído sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Açúcar para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o amendoim moído e a manteiga.
2. Leve a panela ao fogo médio, mexendo constantemente para evitar que o brigadeiro grude no fundo.
3. Continue mexendo até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, ou seja, desgrude completamente do fundo da panela.
4. Retire a panela do fogo e deixe a mistura esfriar um pouco.
5. Com as mãos untadas com manteiga, modele pequenas bolinhas com a massa.
6. Se desejar, passe as bolinhas de brigadeiro no açúcar para enrolar, dando um toque extra de sabor e uma textura diferente.
7. Coloque as bolinhas em forminhas de papel.
8. Deixe esfriar completamente antes de servir.

BRIGADEIRO

Morango Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 xícara de morangos frescos picados
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Açúcar para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Lave bem os morangos, retire os talos e pique-os em pedaços pequenos.
2. Em uma panela, coloque o leite condensado sem glúten, os morangos picados e a manteiga sem glúten.
3. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela.
4. Continue cozinhando até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, desgrudando do fundo da panela. Isso geralmente leva de 10 a 15 minutos.
5. Retire a panela do fogo e deixe a mistura esfriar um pouco.
6. Com as mãos untadas, faça pequenas bolinhas com a massa.
7. Se desejar, passe as bolinhas em açúcar para dar um toque final.
8. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel e sirva.

BRIGADEIRO

Maracujá Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Açúcar para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga.
2. Leve a mistura ao fogo baixo e mexa continuamente para evitar que o brigadeiro grude no fundo da panela.
3. Continue mexendo até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, ou seja, desgrude do fundo da panela.
4. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
5. Com as mãos untadas com manteiga, faça pequenas bolinhas com a mistura.
6. Se desejar, passe as bolinhas de brigadeiro em açúcar, dando um toque adicional de sabor e textura.
7. Coloque as bolinhas em forminhas de papel e sirva.

BRIGADEIRO

Leite Ninho Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 colher de sopa de manteiga sem glúten
- 1 xícara de leite em pó sem glúten (tipo Ninho)
- Açúcar refinado ou açúcar de confeiteiro para enrolar

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga sem glúten. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.
2. Quando a mistura começar a soltar do fundo da panela e atingir o ponto de brigadeiro (aproximadamente 10-15 minutos), adicione o leite em pó sem glúten.
3. Continue mexendo a mistura até que ela desgrude completamente do fundo da panela e atinja uma consistência firme.
4. Desligue o fogo e transfira a massa para um prato untado com manteiga. Deixe esfriar completamente.
5. Com as mãos untadas com manteiga, faça pequenas bolinhas com a massa e, em seguida, passe no açúcar refinado ou açúcar de confeiteiro para dar o toque final.
6. Coloque cada brigadeiro em forminhas próprias para brigadeiro.
7. Se desejar, pode decorar com leite em pó peneirado por cima dos brigadeiros para um visual mais bonito.

BRIGADEIRO

Nutella Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 3 colheres de sopa de Nutella sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Açúcar refinado para enrolar (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado sem glúten, a Nutella sem glúten e a manteiga sem glúten.
2. Leve a panela ao fogo baixo e mexa continuamente com uma colher de pau ou espátula para evitar que o brigadeiro grude no fundo.
3. Continue mexendo até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atinja o ponto de brigadeiro, formando uma massa consistente.
4. Retire a panela do fogo e deixe a massa esfriar até que seja possível manipulá-la com as mãos.
5. Com as mãos untadas com manteiga ou óleo, modele pequenas porções da massa em formato de bolinhas.
6. Se desejar, passe as bolinhas em açúcar refinado para decorar.
7. Coloque cada brigadeiro em forminhas de papel e sirva.
8. Armazene os brigadeiros em local fresco e seco, ou na geladeira, se preferir servir gelado.

BRIGADEIRO
Limão Sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- Suco de 2 limões (aproximadamente 1/2 xícara)
- Raspas de casca de limão (opcional)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten
- Açúcar para enrolar

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de limão e as raspas de casca de limão (se estiver usando).
2. Adicione a manteiga e misture bem.
3. Leve a panela ao fogo baixo e mexa continuamente para evitar que o brigadeiro grude no fundo.
4. Continue mexendo até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atinja o ponto de brigadeiro, formando uma massa consistente.
5. Retire a panela do fogo e deixe a mistura esfriar completamente.
6. Com as mãos untadas, pegue pequenas porções da massa e forme bolinhas.
7. Passe as bolinhas no açúcar para enrolar, garantindo que fiquem completamente cobertas.
8. Coloque as bolinhas em forminhas de papel ou em uma superfície untada para servir.
9. Leve à geladeira por algumas horas para firmar.

BRIGADEIRO

Baunilha sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 colher de chá de essência de baunilha sem glúten
- 2 colheres de sopa de manteiga sem glúten (para untar as mãos)
- Açúcar cristal (opcional, para decorar)

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado sem glúten, a essência de baunilha e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.
3. Continue mexendo até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atingir o ponto de brigadeiro, formando uma massa consistente.
4. Desligue o fogo e transfira a massa para um prato untado com manteiga, deixando esfriar por alguns minutos.
5. Com as mãos untadas, enrole pequenas porções da massa formando bolinhas.
6. Se desejar, passe as bolinhas no açúcar cristal para decorar.
7. Coloque os brigadeiros em forminhas de papel e sirva.

BROWNIE

Chocolate sem Glúten

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/3 xícara de óleo de coco derretido
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de chocolate sem glúten picado

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma quadrada e reserve.
2. Em uma tigela, misture a farinha de amêndoa, o cacau em pó, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, misture o mel (ou xarope de bordo), óleo de coco, ovos e extrato de baunilha.
4. Adicione os ingredientes molhados aos secos e misture bem.
5. Dobre o chocolate picado na massa.
6. Despeje a massa na forma preparada e asse por 20-25 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia com algumas migalhas úmidas.
7. Deixe esfriar antes de cortar em pedaços.

BROWNIE

Branco sem Glúten

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de açúcar de coco (ou outro adoçante natural)
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 200g de chocolate branco sem glúten, picado
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de nozes ou macadâmias picadas (opcional)

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma quadrada.
2. Em uma tigela, derreta o chocolate branco no micro-ondas ou em banho-maria. Mexa até ficar completamente derretido e reserve para esfriar um pouco.
3. Em outra tigela, misture a farinha de amêndoa, o açúcar de coco e o sal.
4. Adicione os ovos, a manteiga derretida e o extrato de baunilha à mistura de chocolate branco derretido. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
5. Combine os ingredientes molhados com os ingredientes secos e mexa até que tudo esteja bem incorporado.
6. Se desejar, adicione as nozes ou macadâmias picadas à massa e misture.
7. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
8. Asse no forno pré-aquecido por 20-25 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia com algumas migalhas úmidas. Certifique-se de não assar demais para manter a textura úmida.

BROWNIE

Red Velvet sem Glúten

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de amêndoa
- 1/4 xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de açúcar de coco ou adoçante de sua escolha
- 1/4 xícara de manteiga derretida (ou óleo de coco)
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de corante alimentar vermelho natural

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma quadrada.
2. Em uma tigela, misture a farinha de amêndoa, cacau em pó, fermento em pó e sal.
3. Em outra tigela, misture o açúcar de coco, manteiga derretida, ovos, extrato de baunilha e corante alimentar vermelho.
4. Adicione os ingredientes molhados aos secos e misture bem até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada e asse por 20-25 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia com algumas migalhas úmidas.
6. Deixe esfriar completamente.

SOBREMESAS

Pudim sem Glúten

Ingredientes

Para o Pudim:

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 3 ovos

Para a Calda:

- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo

Preparo da Calda:

- Em uma panela, derreta o açúcar em fogo médio. Mexa constantemente até que o açúcar se dissolva e se torne uma calda dourada.
- Despeje a calda em uma forma para pudim, espalhando-a uniformemente pelo fundo.

Preparo do Pudim:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- No liquidificador, adicione o leite condensado, o leite e os ovos. Bata bem até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura do pudim na forma caramelizada.

Cozimento:

- Cubra a forma com papel-alumínio.
- Coloque a forma em uma assadeira maior, adicione água quente na assadeira até atingir metade da altura da forma do pudim (banho-maria).
- Leve ao forno preaquecido e asse por cerca de 1 hora. Faça o teste do palito para verificar se está firme.

Resfriamento e Desenformar:

- Retire a forma do forno e deixe esfriar.
- Leve à geladeira por 4 horas ou durante a noite.
- Para desenformar, passe uma faca nas bordas do pudim e vire-o sobre um prato de servir.

SOBREMESAS

Mousse sem Glúten

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado sem glúten
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 xícara de suco de maracujá concentrado (aproximadamente 3 maracujás)
- Sementes de maracujá para decorar (opcional)

Modo de preparo

Preparação do suco de maracujá:

- Corte os maracujás ao meio e retire a polpa com as sementes. Passe a polpa por uma peneira para extrair o suco. Reserve.

Preparação da Mousse:

- Em uma tigela, misture o leite condensado e o suco de maracujá. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
- Em seguida, adicione o creme de leite sem soro à mistura e mexa delicadamente até incorporar.

Gelar:

- Transfira a mousse para taças individuais ou uma travessa grande. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas para firmar.

Decorar (opcional):

- Antes de servir, decore a mousse com sementes de maracujá por cima para dar um toque visual e de sabor.

SOBREMESAS

Pavê sem Glutén

Ingredientes

Para o Creme:

- 1 lata de leite condensado (verifique se é sem glúten)
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de amido de milho

Para o Creme de Chocolate:

- 2 colheres de sopa de cacau em pó sem glúten
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de leite

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas e o amido de milho.
2. Adicione o leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Reserve.
3. Em outra panela, prepare o creme de chocolate misturando o cacau, o açúcar e o leite. Leve ao fogo médio, mexendo até obter um creme. Reserve.
4. Em uma travessa, monte camadas alternadas.
5. Coloque uma camada do creme branco, outra de biscoitos, e finalize com o creme de chocolate.
6. Repita as camadas até terminar com o creme de chocolate por cima.
7. Decore o topo com chocolate meio amargo ralado e, se desejar, amêndoas ou nozes picadas.
8. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

SOBREMESAS

Cheesecake sem Glutén

Ingredientes

Para a Base:

- 200g de biscoitos sem glúten (pode ser de amêndoa, milho ou outro de sua escolha)
- 100g de manteiga derretida

Para o Recheio:

- 500g de cream cheese
- 200g de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Suco de meio limão

Modo de preparo

Prepare a Base:

- Triture os biscoitos até obter consistência de migalhas.
- Misture as migalhas com a manteiga derretida.
- Pressione a mistura no fundo de uma forma de fundo removível, criando uma camada uniforme.
- Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Prepare o Recheio:

- Pré-aqueça o forno a 160°C.
- Em uma tigela, bata o cream cheese até ficar cremoso.
- Adicione o açúcar e continue batendo até que esteja bem incorporado.
- Adicione os ovos, batendo bem após cada adição.
- Acrescente a essência de baunilha e o suco de limão, misturando até ficar homogêneo.

Montagem e Cozimento:

- Despeje a mistura de cream cheese sobre a base de biscoitos na forma.
- Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 45-50 minutos, ou até que o centro esteja quase firme.
- Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar.
- Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

SOBREMESAS

Tartelette sem Glutén

Ingredientes

Para a Massa:

- 1 xícara de farinha de amêndoa
- 1/4 xícara de farinha de coco
- 1/4 xícara de açúcar de coco (ou ume de sua escolha)
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 ovo

Para o Recheio de Limão:

- 1/2 xícara de suco de limão fresco
- Raspa de 2 limões
- 1/2 xícara de açúcar de coco (ou outro adoçante)
- 3 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido

Modo de preparo

1. **Preparação da Massa:**
   - Pré-aqueça o forno a 180°C.
   - Em uma tigela, misture a farinha de amêndoa, farinha de coco e açúcar.
   - Adicione o óleo de coco derretido e o ovo à mistura e mexa até formar uma massa.
   - Pressione a massa em forminhas para tartelettes, formando a base e as laterais. Asse por 10-12 minutos, ou até que fique dourada. Deixe esfriar.
2. **Preparação do Recheio:**
   - Em uma tigela, misture o suco de limão, a raspa de limão, o açúcar e os ovos.
   - Adicione o óleo de coco derretido e mexa bem até obter uma mistura homogênea.
   - Despeje o recheio nas casquinhas de tartelette pré-assadas.
3. **Assar:**
   - Asse as tartelettes no forno preaquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos, ou até que o recheio esteja firme.
   - Deixe esfriar completamente .

SOBREMESAS

Tiramisu sem Glutén

Ingredientes

Para o creme de mascarpone:

- 500g de queijo mascarpone
- 4 gemas de ovo
- 150g de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Outros ingredientes:

- **200ml de café forte, frio**
- 2 colheres de sopa de licor de café (opcional)
- Biscoitos sem glúten (ladyfingers ou biscoitos champagne)
- Cacau em pó para polvilhar

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture as gemas de ovo com o açúcar até obter uma mistura homogênea e clara.
2. Adicione o queijo mascarpone e o extrato de baunilha à mistura de gemas e açúcar. Mexa bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.
3. Em uma tigela rasa, misture o café frio com o licor de café, se estiver usando.
4. Mergulhe rapidamente os biscoitos sem glúten no café. Certifique-se de não deixá-los muito tempo para que não fiquem muito encharcados.
5. Em uma travessa ou em taças individuais, faça uma camada de biscoitos embebidos no café.
6. Cubra os biscoitos com uma camada do creme de mascarpone.
7. Repita as camadas, terminando com uma camada de creme de mascarpone.
8. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou preferencialmente durante a noite, para permitir que os sabores se misturem e o tiramisu se firme.
9. Antes de servir, polvilhe cacau em pó sobre a camada superior do tiramisu.

SOBREMESAS

Creme Brulée sem Glutén

Ingredientes

- 2 xícaras de creme de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 6 gemas de ovo
- Açúcar para caramelizar a superfície

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 150°C.
2. Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver. Não deixe ferver completamente.
3. Em uma tigela separada, misture as gemas e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
4. Gradualmente, despeje o creme de leite quente sobre a mistura de gemas e açúcar, mexendo constantemente para evitar que as gemas cozinhem.
5. Adicione o extrato de baunilha à mistura e mexa bem.
6. Passe a mistura por uma peneira fina para remover quaisquer pedaços ou grumos.
7. Distribua a mistura entre os ramequins.
8. Coloque os ramequins em uma assadeira e adicione água quente à assadeira até a metade da altura dos ramequins, criando um banho-maria.
9. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 30-40 minutos, ou até que os cremes estejam firmes nas bordas, mas ainda um pouco tremeluzentes no centro.
10. Retire os ramequins do banho-maria e deixe esfriar à temperatura ambiente. Em seguida, leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou durante a noite.
11. Antes de servir, polvilhe uma fina camada de açúcar sobre a superfície do creme. Use um maçarico de cozinha para caramelizar o açúcar até que fique dourado e crocante.
12. Deixe o açúcar caramelizado endurecer por alguns minutos antes de servir.